Консервирование лука, чеснока, щавеля, хрена, салатов

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Не секрет, что далеко не весь урожай, собранный на приусадебном или дачном участке, мы потребляем в лучшем виде и с наименьшими потерями витаминов. Часть корнеплодов и зелени, к сожалению, очень быстро приходит в негодность либо теряет свои самые ценные качества.

Рецепты консервирования, предлагаемые читателю в этой книге, позволят сохранить не только урожай, но и бюджет семьи, помогут ликвидировать дефицит витаминов в организме в самое тяжелое для него время – зимой.

- Илья Мельников
  - Консервирование лука
    - Лук маринованный
  - Консервирование чеснока
    - Чеснок маринованный
    - Чеснок соленый
  - Консервированный щавель
    -
    - Пюре из щавеля
  - Витаминная заготовка для борща
  - Консервирование хрена
    -
    - Первый рецепт приправ из хрена
    - Второй рецепт приправ из хрена
    - Третий рецепт приправ из хрена
  - Консервирование салатов
    - Приготовление салатов
    - Подготовка овощей
    - Салат из свежих огурцов
    - Салат белоцерковский
    - Салат из свежей капусты с солеными огурцами
    - Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками
    - Салат из моркови, хрена и яблок
    - Салат из помидоров

Илья Мельников
Консервирование лука, чеснока, щавеля, хрена, салатов

Консервирование лука

Лук маринованный

Расход продуктов: на 10 банок 0,5 литров необходимо: лука-севка 4,4 кг, сахара 190 г, соли 105 г, уксусной эссенции 80%-ной концентрации 58 г, гвоздики 10 штук, корицы 1,5 г, душистого перца 10 штук, горького черного перца 10 штук, лаврового листа 10 штук, воды для маринада 1,5л.

Для маринования лук необходимо очистить, пробланшировать в кипящей воде 3 минуты, охладить в холодной воде. Одновременно готовят маринад.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахар, соль, прокипятить смесь 15 минут, профильтровать, довести раствор до кипения и влить в него уксусную эссенцию. На дно сухих банок 0,5 л уложить 4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 3 штуки гвоздики, 0,5 лаврового листа. Затем плотно уложить лук и залить его маринадом. Температура маринада должна быть 80 градусов. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л – 5 минут, 1л – 8 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Консервирование чеснока

Чеснок маринованный

Расход продуктов: на 10 банок 0,5 л необходимо: чеснока 5,1 кг, сахара 190 г, соли 90 г, уксусной эссенции 80% концентрации – 50 г, воды для маринада 1,5 л.

Для ускорения очистки чеснока от покровных листьев и кожицы на дольках, его нужно замочить в теплой воде (температура воды 50 градусов) на 2 часа. После замачивания чеснок чистят, дольки промывают в холодной воде и дают ей стечь. В подготовленные банки 0,5 л положить 4 горошины душистого перца, 3 штуки гвоздики, 1 кусочек ломаной корицы, 1 лавровый лист. Одновременно готовят маринад.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахар, соль, прокипятить смесь 15 минут, профильтровать, довести раствор до кипения и влить в него уксусную эссенцию. Температура маринада для заливки должна быть 80 градусов. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 5 минут, 1 л – 10 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Чеснок соленый

Для консервирования отобрать не совсем созревший с хорошо развитыми головками чеснок. Очистить его от покровных листьев и отрезать стебель, оставляя 4 см от головки. Подготовленный чеснок пробланшировать 3 минуты в кипящей воде и уложить в чистые сухие банки. Одновременно приготовить маринад.

Приготовление маринада.

Для приготовления маринада необходимо 15 г соли, 200 г воды и 500 г 5%-ного столового уксуса на 1 кг подготовленного чеснока. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахар, соль, прокипятить смесь 15 минут, профильтровать, довести раствор до кипения и влить в него уксусную кислоту. Горячим маринадом (температура 90 градусов) залить наполненные чесноком банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и поставить их в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время стерилизации при температуре 100 градусов для банок 0,5 л – 5 минут, 1 л – 10 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Консервированный щавель

Для консервирования щавеля необходимо листья тщательно перебрать, отбросить привившие и пожелтевшие, а также посторонние примеси и пробланшировать его в кипящей воде 2 минуты. Пробланшированный щавель плотно уложить в сухие подогретые банки и залить горячей водой, лучше той, в которой он бланшировался. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при температуре 100 градусов для банок 0,5 л – 60 минут, 1 л – 90 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Пюре из щавеля

Первый способ.

Свежие листья щавеля тщательно перебрать, отбросить прившие и пожелтевшие, а также посторонние примеси и пробланшировать в кипящей воде 4 минуты и горячим протереть через сито. Полученное пюре положить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 80 градусов и сразу разложить в сухие подогретые банки.

Второй способ.

Перебранные и тщательно промытые листья щавеля измельчить на мясорубке, полученную массу поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть на слабом огне до 90 градусов и разложить по банкам. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время стерилизации при температуре 100 градусов для банок 0,5 л – 40 минут, 1 л – 60 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Витаминная заготовка для борща

Расход продуктов: на 10 банок 0,5 л необходимо: свежих листьев щавеля 2,2 кг, зеленого лука 2,2 кг, укропа 1,2 кг, соли 80 г.

Для приготовления заготовки щавель тщательно промыть, удалить примеси, пожелтевшие и испорченные листья, отрезать стебель, оставив 1-2 см его длины, затем измельчить щавель на разделочной доске. Зеленый лук промыть, очистить, срезать корневую мочку и концы зеленых стеблей, затем порезать его кусочками длиной 2 см. Укроп перебрать, промыть и мелко нарезать. Всю подготовленную зелень положить в эмалированную емкость, пересыпать солью, перемешать со щавелем до выделения сока и плотно уложить в сухие чистые банки. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации.

Консервирование хрена

Для консервирования корни хрена заготавливают осенью. Их очищают, тщательно моют, пропускают через мясорубку или трут на мелкой терке. Протертый хрен смешивают с добавками и делают различные приправы.

Первый рецепт приправ из хрена

Расход продуктов: протертый хрен 1 кг, сахар 80 г, уксусная эссенция 80%-ная 40 г, соль, кипяченая вода 800 г.

Для приготовления приправы из хрена необходимо приготовить маринадную заливку.

Приготовление маринадной заливки.

Растворить в воде сахар, соль, довести до кипения, добавить специи, накрыть и охладить до температуры 50 градусов. Затем добавить уксусную эссенцию и настаивать сутки. После настаивания заливку профильтровать через 3 слоя марли и хорошенько перемешать с хреном. Готовый хрен разложить по банкам, накрыть лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 градусов для стерилизации. Время стерилизации при температуре 100 градусов для банок 0,5 л – 20 минут, 1 л – 25 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охладить.

Второй рецепт приправ из хрена

Расход продуктов: протертый хрен 1 кг, сахар 40 г, соль 20 г, уксусная эссенция 80%-ная 40 г, кипяченая вода 500 г, корица 0,5 г, гвоздика 0,5 г.

Для приготовления приправы из хрена необходимо приготовить маринадную заливку.

Приготовление маринадной заливки.

Растворить в воде сахар, соль, довести до кипения, добавить специи, накрыть и охладить до температуры 50 градусов. Затем добавить уксусную эссенцию и настаивать сутки. После настаивания заливку профильтровать через марлю и хорошенько перемешать с хреном. Готовый хрен разложить по банкам, накрыть лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 градусов для стерилизации. Время стерилизации при температуре 100 градусов для банок 0,5 л – 20 минут, 1 л – 25 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Третий рецепт приправ из хрена

Расход продуктов: свекольный сок 500 г, уксусная эссенция 80%-ная 30 г, сахар 80 г, соль 40 г.

Для приготовления приправы из хрена необходимо приготовить маринадную заливку.

Приготовление маринадной заливки.

Растворить в воде сахар, соль, довести до кипения, добавить специи, накрыть и охладить до температуры 50 градусов. Затем добавить уксусную эссенцию и настаивать сутки. После настаивания заливку профильтровать через марлю и тщательно перемешать с хреном. Готовый хрен разложить по банкам, накрыть лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 градусов для стерилизации. Время стерилизации при температуре 100 градусов для банок 0,5 л – 20 минут, 1 л – 25 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Консервирование салатов

Приготовление салатов

Овощные салаты приготавливают из смеси нарезанных овощей, уксусной кислоты, соли, растительного масла и пряностей, которые расфасовывают в стеклянные банки и стерилизуют. Для приготовления салатов отбирают свежие овощи. Томаты берут зеленого, бурого, розового и красного цвета, огурцы – с плотной упругой мякотью, зеленого цвета с недоразвитыми семенами, капусту – белокочанную с плотными, вызревшими кочанами, с хрустящими сладкими листьями белого цвета. Перец сладкий болгарский должен быть толстостенным с плотной мякотью красного цвета, морковь – яркого оранжевого цвета с небольшой сердцевиной, лук репчатый должен быть хорошо вызревшим. Масло подсолнечное, рафинированное должно быть прокаленным до появления белого дыма.

Подготовка овощей

Овощи подготавливают следующим образом: огурцы моют и замачивают в холодной воде на 4 часа, затем режут на кружки толщиной 7 мм или дольками длиной 3 см, мелкие томаты моют и режут кружками толщиной 5 мм или дольками толщиной 10 мм, а крупные томаты разрезают на 2-3 части; перец моют, удаляют плодоножки и семенники, бланшируют в кипящей воде или паром 3 минуты, охлаждают проточной водой, а затем режут на полоски шириной 5-7 мм; капусту очищают от зеленых покровных листьев, моют, шинкуют стружкой шириной 5 мм, бланшируют в кипящей воде или паром 1 минуту и охлаждают в холодной воде; морковь тщательно моют, чистят, прополаскивают в проточной воде, нарезают в виде лапши или кубиками, бланшируют в кипящей воде 10 минут и сразу охлаждают холодной проточной водой; лук чистят, моют и режут кружочками толщиной 5 мм. Смесь подготовленных овощей помещают в эмалированную кастрюлю, пересыпают солью, тщательно перемешивают и перекладывают в дуршлаг, решето или сито и выдерживают 30 минут для того, чтобы вытек выделяющийся сок. Затем овощи перекладывают в эмалированный таз и фасуют одним из двух способов.

Первый способ.

На дно подготовленных банок наливают прокаленное растительное масло, кладут специи (лавровый лист, горький черный перец, душистый перец, гвоздику), затем смесь овощей, которые сверху заливают раствором уксусной эссенции. Уксусной эссенции 20%-ной, берут по 20 г на каждую банку 0,5 л и 40 г на литровую банку. Раствор уксусной эссенции готовят на овощном соке. Для этого на 200 г сока (один стакан) добавляют 30 г уксусной эссенции 80% концентрации.

Второй способ.

В смесь овощей, помещенную в эмалированный таз, добавляют мелко измельченные специи, кроме лаврового листа, прокаленное и охлажденное растительное масло, раствор уксусной эссенции, который приготавливают как в первом способе. Затем всю массу тщательно перемешивают и раскладывают по банкам, на дно которых кладут лавровый лист. Наполненные банки нужно накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 градусов, для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л – 25 минут, 1 л – 30 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают,

переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают.

Салат из свежих огурцов

Расход продуктов: на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: 3,7 свежих огурцов, 300 г репчатого лука, 20 горошин черного перца, 20 горошин душистого перца, 10 штук лаврового листа, уксус, растительное масло (по вкусу).

Для салата отобрать огурцы с плотной, упругой мякотью, зеленого цвета, некрупные по величине. Огурцы тщательно промыть в проточной воде, нарезать на кружки толщиной 0,5 см. Такими же кружками нарезать лук. Овощную смесь посыпать солью из расчета 15 г на 1 кг и выдержать 20 минут. Выделившийся сок смешать с уксусом и подсолнечным маслом. На дно банки положить 2 зернышка черного и 2 зернышка душистого перца, 1 лавровый лист, затем – нарезанные огурцы с луком и залить уксусно-масляным рассолом. Заполненные банки накрыть крышками и простерилизовать: банки 0,5 л – 25 минут, 1 л – 30 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Салат белоцерковский

Расход продуктов: на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: 2,2 кг капусты свежей, 800 г Перца сладкого красного, 800 г моркови, 650 г лука репчатого, 500 г растительного масла, 500 г 6%-ного уксуса, 20 горошин перца черного, 20 горошин перца душистого, 20 штук гвоздики.

Для приготовления салата необходимо очистить от верхних, покровных листьев кочаны капусты, промыть и нашинковать полосками шириной 0,5 см, пересыпать солью из расчета 20 г на 1 кг капусты. Подготовленные перец, лук репчатый, морковь измельчить и пробланшировать в кипящей воде – 10 минут. Затем овощи выложить в дуршлаг или таз, хорошенько перемешать, присыпав солью из расчета 20 г на 1 кг смеси. Добавить уксус и закипевшее растительное масло (на 1 банку – 40 г). Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах 30 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Салат из свежей капусты с солеными огурцами

Расход продуктов: на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: 2,5 кг капусты, 3,2 кг огурцов, 40 г сахара.

Для приготовления салата капусту необходимо нашинковать на полоски шириной 0,5 см. Плотные соленые огурцы с мелкими семенами промыть в проточной воде, нарезать на пластинки шириной 0,5 см или измельчить на крупной терке. Измельченные капусту и огурцы перемешать. Затем смесь уложить в подготовленные банки. В качестве заливки можно использовать прокипяченный огуречный рассол или специально приготовленный свежий, который приготавливают из расчета: 40 г соли на 1 л воды и 40 г сахара. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах банок 0,5 л – 12 минут, 1 л – 15—20 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, встряхивают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками

Расход продуктов: на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: 2 кг квашеной капусты, 1 кг моркови, 1 кг яблок.

Приготовление этого салата простое и быстрое. Квашеную шинкованную или рубленную капусту необходимо смешать с натертыми на крупной терке свежими яблоками и морковью. Смесь плотно уложить в банки и залить водным раствором соли и сахара, который готовится из расчета: по 40 г соли и сахара на 1 л воды. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Салат из моркови, хрена и яблок

Расход продуктов: на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: 1,7 кг моркови, 100 г хрена, 2 кг яблок, 20 г уксуса.

Для приготовления салата необходимо отобрать упругие корнеплоды моркови и хрена, тщательно их вымыть, очистить от кожицы и прополоскать в проточной воде. Отобрать кисло – сладкие яблоки, вымыть их, разрезать на половинки и удалить семенное гнездо. Корнеплоды и яблоки измельчить на крупной терке, перемешать и уложить в банки. Затем тут же залить их приготовленной заливкой.

Приготовление заливки.

Необходимые продукты: 80 г соли, 100 г сахара, 10 г 6%-ного уксуса, 1 л воды.

В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить соль и сахар, смесь прокипятить 15 минут, профильтровать, вновь довести до кипения и влить в нее уксус. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком, охлаждают и ставят на хранение.

Салат из помидоров

Расход продуктов: на 3 л банку необходимо: 2 луковицы, 2 лавровых листа, 4 горошины перца, 4 гвоздики, 4 ложки уксуса, 6 столовых ложек подсолнечного масла.

Для маринада: на 1 л воды: 3 чайные ложки соли, 4 столовые ложки сахара.

Для салата необходимо выбрать спелые твердые помидоры. Крупные томаты разрезать на дольки, предварительно хорошенько их вымыв, лук очистить, промыть и порезать кружочками толщиной 5 мм. Разрезанные на дольки помидоры, сложить в банку и пересыпать луком. Сверху положить лавровый лист, гвоздику, перец и залить маринадом. Маринад должен быть горячим – 80 градусов.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль, сахар, нагреть до полного растворения, профильтровать, добавить уксусную кислоту. Маринад кипятить 2 минуты. Маринадом заливают наполненные банки, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации. В конце пастеризации добавить подогретое подсолнечное масло. Время пастеризации 3 л банки – 25 – 30 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком, охлаждают в прохладном месте. Затем ставят на хранение.